

無茶々園の  
温州みかん  
をお届けします。



愛媛明浜  
無茶々園  
SINCE 1974

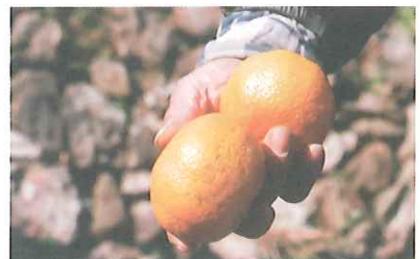


## 温州みかん

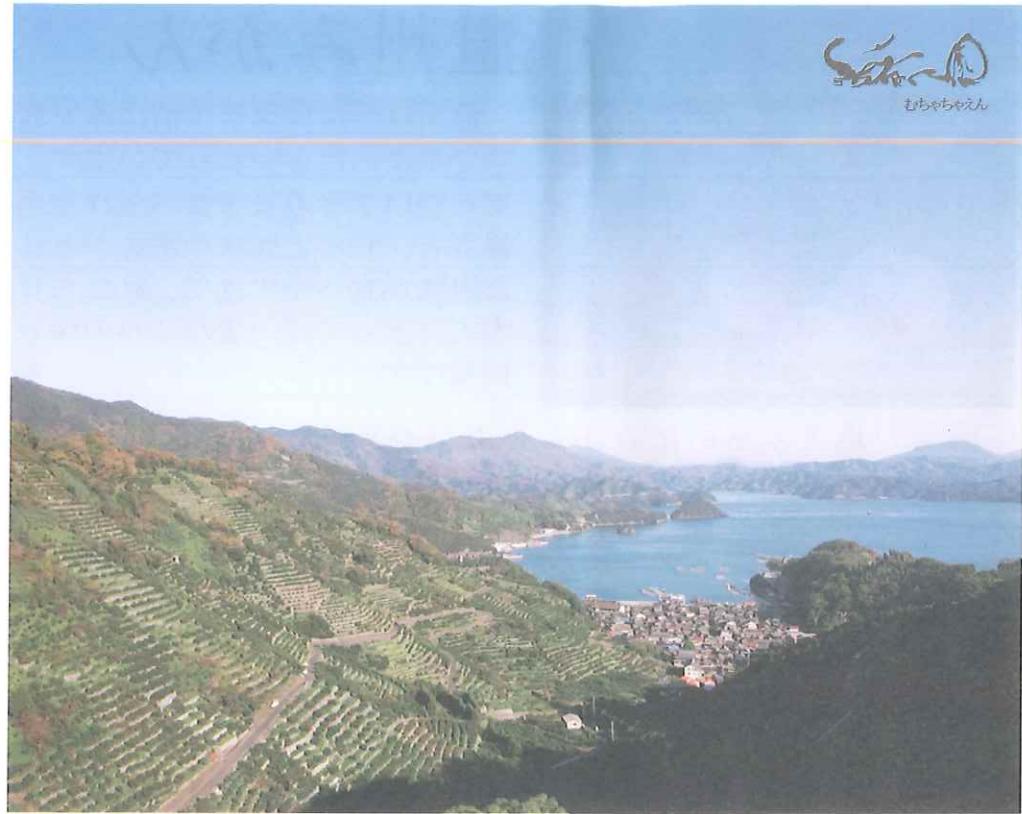
温州みかんは数百年前に鹿児島県で生まれたといわれています。皮をむいてそのまま食べられる手軽さと、甘みと酸味の調和がとれた風味が食べやすさで、私たち日本人にとっては一番なじみの深い柑橘です。

明浜の地で本格的にみかんの栽培が始まったのは戦後のこと。1950年代から徐々に増えてきました。日本が高度経済成長を迎える、都会への食糧供給地としての農村の役割が高まるなか、柑橘産地にとって自給自作的生活から経済栽培へと転換した象徴的な作物です。温州みかんは常に柑橘栽培の主役であり、早生系の「宮川早生」と中生系の「南柑20号」を中心に栽培しています。

旬は11~12月。宮川早生などの早生品種から熟れ始め、12月には南柑20号などの品種が中心となります。出始めはフレッシュな香りと爽やかさを感じますが、秋が深まるにつれてより落ち着いた風味に変わっていきます。



無茶々園でも温州みかんは常に柑橘栽培の中心です。明浜のような傾斜地や段々畑での栽培に適しており、まさに適地適作の作物といえます。ただ、近年の温暖化の影響で温州みかんは作りにくくなってきたようです。特に病気や害虫が発生しやすくなり、柑橘の中では無農薬化が難しい品種になってきました。しかし、年末に熟期を迎える品種は温州みかんをおいて他になく、生産者も消費者もこれほど愛着のある柑橘はないでしょう。



Sakana  
むちゅらやえん

## 無茶々園

明浜の百姓は、耕して天に至ると言われるような急峻な段々畑を代々受け継いできました。この地が半農半漁の自給的生活からみかんの経済栽培へと移ったのが六十年前、私達がみかんの有機栽培に舵を切ったのは四十年前、明浜を飛び出して新規就農者とともに甘夏の出作りをはじめたのが十年前。農業や田舎も変わり続けています。私達は、生まれ育ったこの故郷にしっかりと根ざしながらも、未来に向かって嘗々と生きていきたいと思っています。経済や農業のかたちがいかに変化しようとも、「兎追いし小鮒釣りし」田舎は永遠でありたいものです。



## できるだけ自然のままに

1974年、地域農業の未来を案じ、農薬などの化学物質を多用する柑橘栽培に疑問を持っていたみかん農家の後継者たちが始めた無農薬栽培の実験園が無茶々園の始まりでした。

『農薬や化学肥料に頼らないでみかん作りを行うこと』これが無茶々園のスタートであり、今でも基本としている考え方です。“人にも自然にも無理のない”栽培方針のもと、明浜では80軒以上の農家が無茶々園のみかん作りを行っています。

## 大切なのは外見よりも味の良さ

無茶々園の農家は農薬や肥料の使用について、共通の栽培方針で柑橘作りに取り組んでいますが、農薬の使用を抑えればどうしてもみかんの見た目は悪くなります。自然環境に配慮して、一般的の栽培で使用される腐敗防止用の農薬を使用しないため、一般に流通しているみかんに比べて痛みやすくなっています。届きましたらフタを開けて、つぶれたり、やぶれたり、痛みはじめている果実を取り除いてください。

また様々な大きさのものも入っていますが、それは一本のみかんの木にいろいろな大きさや形の実がなるように、自然のままのみかんを大切にしたいという想いからです。そんな私たちの想いをご理解いただければ幸いです。



柑橘が豊富な無茶々園では様々な種類の柑橘を収穫しています。季節ごとの旬の味覚を、ぜひお楽しみください。

伊予柑	不知火 (デコポン)	甘夏
1月～2月	2月～3月	3月～5月
ネーブル オレンジ	せとか	ジューシー フルーツ
1月～2月	3月	4月～7月
温州みかん	八朔	清見
10月～12月	2月～3月	3月～4月
レモン	ポンカン	なつみ
10月～3月	1月～2月	4月～5月
八朔	はるか	黄金柑
2月～3月	2月～3月	3月～4月
清見	黄金柑	ひょう柑
3月～4月	3月～4月	4月～5月

販売されるお取引さまによっては取り扱いがなかったり、名称が異なる場合がございます。